

# مقبلات ومملحات سريعة التحضير





# مقبلات بالقمرون

## Canapés aux crevettes

### المقادير :

- للتزيين :
- الحبة السوداء
  - قشرة الحامض المرقد
  - أوراق البقدونس
  - ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم الحلوة (Ketchup)

- 250 غ من القمرون المنقى
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم الحلوة (Ketchup)
- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)

### طريقة التحضير :



2 تقطع قطع الخبز إلى دوائر بطابع الحلوى .



1 يطهى القمرون مع ملعقة صغيرة من الزبدة في مقلاة فوق نار هادئة لمدة 7 دقائق .



3 نخلط المايونيز و صلصة الطماطم الحلوة جيدا و ندهن بهذا الخليط دوائر الخبز . نضع فوق كل دائرة ثلاث حبات من القمرون، نزين بالحبة السوداء، قطع الحامض المرقد، أوراق البقدونس وقطرات من صلصة الطماطم الحلوة .



# مقبلات بالجبن

## Canapés aux deux fromages

### المقادير :

- 150 غ من الجبن (الأحمر)
- 150 غ من الكاشير
- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)
- 100 غ من الجبن الطري
- زيتون أسود

### طريقة التحضير :



**1** يقطع الجبن الأحمر و الكاشير إلى شرائح رقيقة، بعد ذلك تقطع بطابع الحلوى على شكل دوائر .



**2** و بنفس الطابع يقطع الخبز على نفس شكل الجبن الأحمر و الكاشير.



**3** ندهن كل قطعة خبز بالجبن الطري، نضع فوقها دائرة من الكاشير، ندهن بقليل من الجبن الطري، نضع فوقه دائرة من الجبن الأحمر ثم نزين بقطع الزيتون الأسود و نثبت المقبلات بالعيدان الخشبية .



# مقبلات بالفجل و الكبار

Canapés aux radis et câpres



للتزيين :

- أوراق النافع

(Feuilles d'aneth)

أو البقدونس

## المقادير :

- 6 قطع من الخبز (Pain de mie)

- 100 غ من الجبن الطري

- 4 أوراق من الثوم القسبي (Ciboulette)

- 4 حبات من الفجل

- ملعقة كبيرة من الكبار

## طريقة التحضير :



1 نقطع الخبز بطابع الحلوى على الشكل المرغوب فيه . نضع الجبن في إناء ثم نضيف عليه الثوم القسبي بعد تقطيعه بالمقص . يغسل الفجل جيدا و يقطع إلى دوائر . بدورها نقطع كل دائرة إلى نصفين . يُحتفظ بالنصف الأول كما هو و يقطع الثاني إلى نصفين .

2 تدهن قطع الخبز بخليط الجبن و الثوم القسبي . تصفف فوقها قطع الفجل .



3 تزين بحبيبات الكبار و أوراق النافع .





# مقبلات بالطنون

## Canapés aux Thon

### المقادير :

للتزيين :  
- أوراق النافع  
( Feuilles d'aneth )  
أو البقدونس

- 6 قطع من الخبز ( Pain de mie )
- علبة صغيرة من سمك الطون بالزيت
- بيضتان مسلوقتان
- ملعقة كبيرة من المايونيز
- ملعقة كبيرة من الجزر المحكوك
- ملعقة كبيرة من الحبة السوداء

### طريقة التحضير :

1 يقطع الخبز بطابع الحلوى على شكل دوائر أو على شكل آخر .



2 نخلط جيدا سمك الطون بزيت مع أصفري البيض المسلوق .  
بعد ذلك نضيف أبيض البيض المحكوك ونحرك قليلا .



3 ندهن قطع الخبز بالمايونيز و نضع خليط الطون . نزين بالجزر المفروم و الحبة السوداء و أوراق النافع .



# مقبلات بيض السمان

## Canapés aux oeufs de cailles



## المقادير :

- 6 قطع من الخبز ( Pain de mie )
- ملعقتان كبيرتان من المايونيز
- ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم
- الخلوة ( Ketchup )
- 6 بيضات سمك
- حبات من الخيار الصغير المخلل
- قشرة الحامض المرقد
- الثوم القصبي ( Ciboulette )
- الحبة السوداء

## طريقة التحضير :



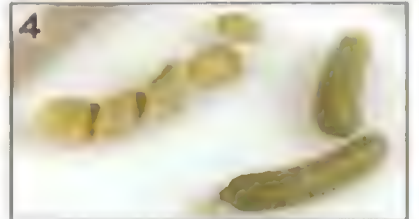
1 يقطع الخبز بطابع الحلوى على شكل دوائر أو على شكل آخر .



2 تخلط ملعقتان كبيرتان من المايونيز مع ملعقة صغيرة من صلصة الطماطم ثم يدهن قطع الخبز .



3 يسلق البيض، يقشر ويقطع إلى أربع دوائر تصفف كل واحدة فوق قطع الخبز المدهونة .



4 يقطع كل من الخيار وقشرة الحامض و الثوم القصبي إلى قطع رقيقة . تزين بها المقبلات ثم توضع نقطة من الكيتشوب على البيض و ترشه بقليل من الحبة السوداء .

# كورني بالقمرن

Cornets aux crevettes

## المقادير :

- صلصة البيشاميل :
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- الملح و الإبزار
- قليل من الكوزة المحكوكة

- 250 غ من العجين المورق
- ( أنظر الصفحة 63 )
- بيضة مخفوقة
- 250 غ من القمرن المنقى

للتزيين : - 100 غ من الجبن المفروم



## طريقة التحضير :

**1** يورق العجين جيدا فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، و يقطع على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سنتم .



**2** يلف كل شريط حول قالب الخاص دون ترك أي فجوة حتى يتحول إلى شكل كورني صغير . يجب الحرص على أن لا يصل الشريط إلى حافة القالب .



**3** يدهن العجين بالبيضة المخفوقة ثم تصفف القوالب عموديا فوق صفيحة فرن . تطهى في فرن مسخن بحرارة متوسطة لمدة 20 دقيقة . بعد أن تبرد القوالب نزيل الكورنات ونحتفظ بها .



**4** صلصة البيشاميل : نذاب الزبدة . في كاسرول على نار هادئة . يضاف إليها الدقيق مع التحريك جيدا لمدة 8 دقائق بعد ذلك يفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك . في نفس الوقت نضيف الملح . الإبرار . الكوزة و القمرون إلى أن يعقد الخليط .



**5** يمسح الكورني بصلصة البشاميل و القمرون ، يزين بالجبن المفروم و قبل التقديم يدخل الفرن الساخن لمدة ثلاث دقائق إلى أن يذوب الجبن قليلا .



# قطع مورقة بحشوة النقانق

Rezept für 12 Stück der Maultaschen

aus: OM  
200 g

## المقادير

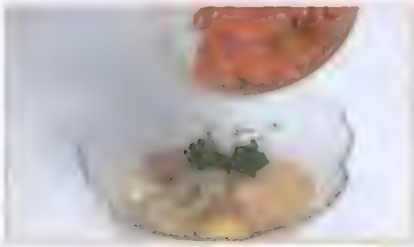
- 250 غ من العجين المورق (ص 63)
- 750 غ من نقانق اللحم (الصوصيخ)
- قليل من الهريسة
- حبة بصل مفرومة
- ملح و 1/2 ملعقة صغيرة من الإبرار
- 2 فصوص من الثوم
- 100 غ من الخبز المحمص
- الحبة السوداء (السانوج)
- بيضة
- ملعقتان كبيرتان من البقدونس المفروم
- 3 ملاعق كبيرة من الزعتر
- قليل من الكورة المحكوكة
- للتزيين
- بيضة مخفوقة
- الحبة السوداء (السانوج)



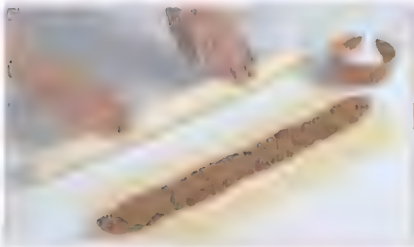
## طريقة التحضير :



1 تفرغ حشوة النقانق وتخلط مع الهريسة ويحتفظ بهذا الخليط .  
يحمّر البصل في قليل من الزيت مع إضافة الملح، الإبرار والثوم .



2 في إناء نضع الخبز المحمص، البيض، البقدونس، الزعتر، الكوزة و نصيف حشوة النقانق ثم البصل المحمر ونخلط جيدا حتى تتجانس جميع العناصر



3 يدلك العجين رقيقا جدا، و يقطع على شكل مستطيل ( 30x15 سم )  
تدهن جوانبه بالبيض البيض .  
يحول خليط النقانق إلى قضبان طويلة توضع فوق العجين المورق و تلف به .



4 يدهن وجه القضييب بالبيض المخفوق و يزين بالحبّة السوداء ثم يقطع قطعاً عرضها 5 سنتم. تصفف في صفيحة و تدخل الفرن بحرارة 180° لمدة 15 دقيقة ثم نرفع من درجة حرارة الفرن لتحمّر القطع المورقة و تقدم ساخنة .

# نقانق ملفوفة

Saucisses roulees

قادير

- 250 غ من العجينة المورقة (الصفحة 63)
- علبة من نقانق الدجاج
- بيضة مخفوقة



## طريقة التحضير



**1** يدلك العجين رقيقا جدا فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، بقطع على شكل شرائط طويلة عرضها 1 سنتم .



**2** بلف كل شريط حول النقانق دون ترك أي فجوة بين الشريط الملفوف. تصف النقانق الملفوفة فوق صفيحة مدهونة بقليل من الزيت .



**3** تدهن كل واحدة بالبيض المخفوق وتدخل الصفيحة إلى الفرن المسخن حتى تتحمر لمدة 15 دقيقة . تقدم ساخنة .

# قطع موزقة بالدجاج

Feuilletées au poulet

## قادر :

- 80 غ من الخبز المحمص (La chapelure)
- ملعقة كبيرة من الزنجبيل
- الطبيعي المحكوك - إختياري -
- ملعقتان من البقدونس المفروم
- للتزيين :
- بيضة مخفوقة
- ملعقتان كبيرتان من الجبنجلان

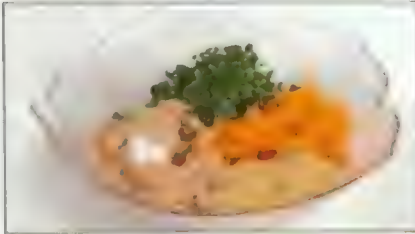
- 250 غ من العجين المورق (انظر الصفحة 63)
- 4 حبات من البصل مفرومة
- 3 ملاعق من زيت المائدة
- ملح و إبهزار
- نصف علبة من الفطر
- 350 غ من كفتة الدجاج
- حبة من الجزر



## طريقة التحضير :



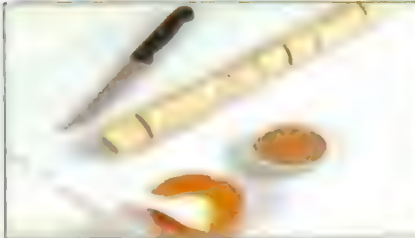
**1** في مقلاة، فوق نار متوسطة نقلي البصل المفروم مع الزيت، الملح و الإزار، نحركه بفرشاة خشبية حتى يتحمر (تقريبا 10 دقائق) . نضيف الفطر المقطع قطعاً صغيرة و نترك الكل فوق النار لمدة دقيقتين لتجاس جميع العناصر .



**2** في إناء نضع كفتة الدجاج، الجزر المحكوك، الخبز المحمص، الزنجبيل، البقونس، الملح و الإزار (حسب الذوق). ثم نضيف البصل و الفطر و نخلط الكل جيداً .



**3** يدلك العجين بالمداك على شكل ورقة مستطيلة و رقيقة ( 30x15 سم ) تدهن جوانبها بأبيض البيض . يحول الخليط إلى قضبان طويلة توضع فوق العجين المورق و تلف جيداً ، ثم يلف القضييب المورق في البلاستيك الغذائي و يدخل إلى المجمد لمدة ساعة.



**4** بعد إخراجه من المجمد يدهن القضييب بالبيضة المخفوقة، يرش بالجنجلان، يقطع قطعاً عرضها 5 سنتيم . تصفف في صفيحة تدخل الفرن الساخن بحرارة 180° لمدة 15 دقيقة، ترفع من حرارة الفرن لتتحمر القطع المورقة ثم تقدم ساخنة .

# قطع الخبز بالأنشوبة

Baguettes aux anchois

## المقادير :

- |                                    |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| - علبة من الأنشوبة ( Les anchois ) | - الخبز ( Baguette )          |
| - 100 غ من شرائح الجبن             | - 6 ملاعق من زيت الزيتون      |
|                                    | - فص ثوم مهروس                |
|                                    | - ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم |
|                                    | - الحلو ( Ketchup )           |



## طريقة التحضير :



**1** يقطع الخبز إلى قطع عرضها (2 سنتم) تصفف في صفيحة و تدخل الفرن الساخن خمس دقائق حتى تتحمر قليلا .



**2** مجرد إخراجها من الفرن يُغمس سطحها في خليط بالريش و الثوم ثم تصفف مرة أخرى في صفيحة الفرن .



**3** بعد ذلك تُدهن بصلصة الطماطم الحلوة (ketchup) ثم نضع قطع الانشوية.



**4** نغطي الانشوية بشرائح الجبن. قبل التقديم تدخل الصفيحة إلى الفرن حتى يبدأ الجبن في الذوبان و تقدم ساخنة . تزين حسب الذوق بأوراق البازيلاء أو البقدونس .



# فطائر بالجبن

## Blinis au fromage frais

### المقادير :

- | العجين :                     | خليط الجبن :                   |
|------------------------------|--------------------------------|
| - 200 غ من الدقيق            | - 150 غ من الجبن الطري         |
| - قبضة من الملح              | - كأس صغير من القشدة الطرية    |
| - ملعقة صغيرة من خميرة الطوى | - ملعقة كبيرة من الخيار الصغير |
| - ملعقة صغيرة من قشرة الحامض | - المخلل                       |
| - كأس صغير من الحليب         | - ملعقة كبيرة من عصير الحامض   |
| - كأس صغير من القشدة الطرية  | - ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر |
| - بيضة                       | - 1/4 ملعقة صغيرة من الملح     |
|                              | - ملعقتان كبيرتان من البقدونس  |

### للتزيين :

- 1/4 حبة من الفلفل الأحمر مقطع قطع صغيرة
- حبات من الزيتون
- نصف أفوكا

### طريقة التحضير :



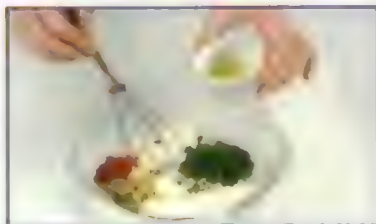
**1** في إناء يخلط الدقيق، الملح، الخميرة، قشرة الحامض، الحليب، القشدة الطرية والبيضة المخفوقة حتى تحصل على خليط أملس ورخو . يحتفظ به في الثلاجة لمدة 20 دقيقة .



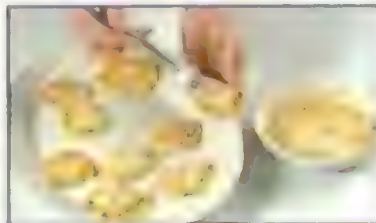
**2** في مقلاة (مدهونة بالزيت) على نار متوسطة، يفرغ مقياس ملعقة كبيرة من الخليط وييسط قليلا للحصول على دوائر متباعدة فيما بينها . يحمر الفطائر من الجهتين حتى يصبح لونها ذهبيا .  
و نتم بنفس الطريقة باقي العجين .



**3 خليط الجبن :** بطراب يدوي، يطرب الجبن، القشدة الطرية، الخيار الصغير المحكوك، عصير الليمون، الفلفل الأحمر، الملح و البقدونس حتى نحصل على كريم أملس .



**4 تدهن الفطائر بخليط الجبن و تزين** بقطع الفلفل الأحمر، قطع الزيتون و قطع من الأفوكا .  
يمكن تقديم هذه الفطائر مدهونة بالزبدة مخلطة بالثوم و السيوليت .



# قول أو قون

VOL-AU-VENT

المقادير :

- ملح و ابزار
- قليل من الكوزة المحكوكة
- 120 غ من الفطر المقطع قطعاً صغيرة
- 250 غ من سمك الطون أو القمرون
- للتزيين :
- 50 غ من الجبن المفروم

- 400 غ من العجين المورق
- (الصفحة 63)
- بيضة
- الحشوة :
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب



## طريقة التحضير :



**1** فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، يورق نصف العجين جيدا بالمدك (سمك 4 ملم) و يقطع بطابع الحلوى إلى دوائر تصنف في صفيحة مدهونة ثم تدهن جوانب هذه الدوائر بأبيض البيض . يورق النصف المتبقي من العجين و يقطع كذلك إلى دوائر بنفس الطابع ، هذه الدوائر

تقطع بدورها بطابع أصغر حجما من أجل الحصول على شكل حلقات لتوضع فوق دوائر العجين المصفحة في الصفيحة . نسم باقي العجين بنفس الطريقة و ندخل الصفيحة إلى الفرن الساخن حرارته 180° لمدة 15 دقيقة، نرفع من حرارة الفرن و نترك الفول أو فون تتحمر .



**2** صلصة البيشاميل : تذاب الزبدة، في كاسرول على نار هادئة، يضاف إليها الدقيق مع التحريك جيدا، بعد ذلك يفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك، في نفس الوقت نضيف الملح، الإبرار و الكوزة إلى أن يعقد الخليط ثم نضيف قطع الفطر و نحرك . يوضع جانبا ليبرد.



**3** توضع قطع من سمك الطون في وسط الفول أو فون، يفرغ مقدار ملعقة صغيرة من صلصة البيشاميل مع الفطر . يزين بقليل من الجبن المفروم ثم يدخل الفرن الساخن لمدة 5 دقائق . يقدم ساخنا .

# هلايات بالكاشير

Croissants a la mortadelle

## المقادير :

- 250 غ من العجين المورق ( الصفحة 63 )
- 100 غ من الزيتون الأخضر بدون نواة
- ملعقة صغيرة من الهريسة
- ملعقتان كبيرتان من الخردل
- 120 غ من الكاشير مقطع شرائح رقيقة
- بيضة



## طريقة التحضير



**1** يقسم العجين المورق إلى نصفين، يوضع النصف الأول في الثلاجة ، و فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، بذلك النصف الثاني جيدا و يقطع على شكل شرائط مريضة ، بدورها تقطع على شكل مثلثات .



**2** خليط الزيتون يطحن جيدا 100 غ من الزيتون الأخضر مع الهويصة، يدهن وسط كل مثلث بقليل من الخردل ثم بخليط الزيتون دون الوصول إلى الزوايا .



**3** نقطع شرائح الكاشمر على شكل مثلثات صغيرة و نضع كل واحدة فوق مثلثات العجين المدهونة بخليط الزيتون . نلف الكل على شكل هلايات (أنظر الصورة) .



**4** في صفيحة مدهونة بالزيت، تصفى الهلايات و تدهن بالبيض المطرب ثم ندخل إلى الفرن المسخن (متوسط الحرارة) لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر .

# شوارما

## المقادير :

- |   |  |
|---|--|
| <p><u>الصلصة :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- حبات من الخيار الصغير المخلل</li> <li>- 1 باغورت طبيعي ( بدون سكر )</li> <li>- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية</li> <li>- ملعقة صغيرة من الخل</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- البطيوط ( انظر الصفحة 62 )</li> <li>- 250 غ من لحم الدجاج الأبيض</li> <li>- ملعقة كبيرة من الزبدة</li> <li>- ملعقة صغيرة من الخردل</li> <li>- ورقة سيدنا موسى</li> <li>- ملح و إبزار</li> <li>- أوراق الخس</li> </ul> |
|---|--|



## طريقة التحضير :



**1** فوق نار هادئة نقلي لحم الدجاج في الزبدة ونضيف إليه الخردل، ورقة سيدنا موسى، الملح و الإبزار . عندما يطهى الدجاج نقطعه قطعاً صغيرة .



**2** تحضير الصلصة : يفرم الخيار المرقد في العكاكة ثم يخلط مع كأس من الياغورت الطبيعي، القشدة الطرية و الخل .  
تضاف هذه الصلصة إلى قطع الدجاج و يحتفظ بها في الثلاجة لمدة ساعتين.



**3** يفتح البطبوط بالمقص و يوضع داخله قليلاً من ورق الخس و ملعقة كبيرة من الدجاج المخلط بالصلصة. يقدم بارداً .



# بطبوط بالطنون

المقادير

- البطبوط (أنظر الصفحة 62)
- حبة من الجزر المحكوك
- زلافة صغيرة من الكرم المحكوك
- علبة من سمك الطون (150 غ)
- 3 ملاعق كبيرة من المايونيز
- زلافة صغيرة من الزيتون الأخضر بدون نواة
- قليل من الهريسة
- 3 ملاعق كبيرة من حبات الذرة
- حبات من الخيار الصغير المخلل

## طريقة التحضير :



**1** في إناء نضع الجزر، الكرم، سمك الطون، المايونيز، الزيتون المقطع قطعاً صغيرة و الهريسة حسب الذوق ثم نخلط الكل جيداً .

**2** بفتح البطبوط بالمقص وبملا بمعلقة كبيرة من خليط سمك الطون .

**3** يزين الخليط بقليل من الذرة و قطع الخيار الصغير ثم يقدم بارداً .



# بطبوط بالنقانق

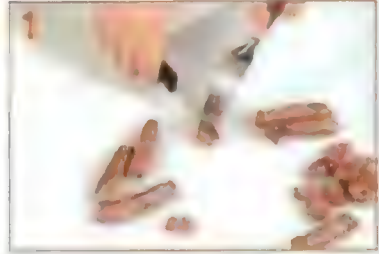


## المقادير :

- البطبوط (انظر الصفحة 62)
- 250 غ من النقانق
- حبتان من البصل المفروم
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 2 فصوص من الثوم المهروس
- ملح و إبزار
- حبة من الفلفل الأخضر
- زلافة صغيرة من الكرم المحكوك
- الزيت الصينية الحارة
- زلافة صغيرة من الكاشير المحكوك

## طريقة التحضير :

**1** نقلي النقانق في مقلاة، لمدة 7 دقائق تقريباً، مع ثقبها بفرشاة لكي تزال منها المادة الدسمة ثم تقطع إلى قطع صغيرة .  
و في مقلاة أخرى نضع البصل المفروم مع ملعقتين من الزيت، الثوم المهروس، ملح وإبزار حتى يتحمر البصل .



**2** يشوى الفلفل و يقطع قطعاً صغيرة .  
في إناء نضع البصل المحمر مع قطع الفلفل، الكرم المحكوك و قطع النقانق مع إضافة الملح و الزيت الصينية ثم نخلط الكل جيداً .

**3** يفتح البطبوط بالمقصو ويملا بالحشوة المحضرة ثم يزين بالكاشير المحكوك و يقدم .



# كريب بالكفتة

Crêpes à la viande hachée

## مقادير الحشوة :

- 3 ملاعق من الفطر الصيني الاسود
- حبة من البصل المفروم و المحمر في الزيت
- 200 غ من الكفتة بالتوابل
- ملح و إبرار
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- للتزيين - 100 غ من الجبن المفروم

## مقادير الكريب :

- 1/4 لتر من الحليب
- بيضتان
- قبيصة من الملح
- قبيصة من الإبرار
- 1/2 كيس من الفاني
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- المذابة
- 80 غ من الدقيق

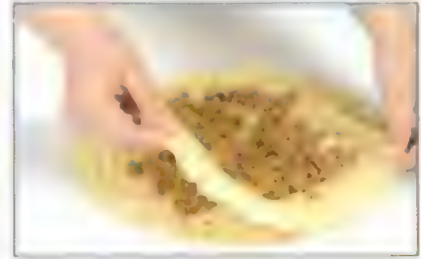


## طريقة التحضير :



**2** يوضع الفطر الصيني في الماء الساخن لمدة 10 دقائق . عندما ينتفخ، يغسل جيدا ويقطع قطعاً صغيرة . في مقلاة، فوق نار متوسطة، نضع البصل المحمر، الكفتة، الفطر الصيني، والتوابل . نخلط جميع العناصر بشوكة خشبية وتفكك الكفتة عند الطهي .

**1** تحضير الكريب : نخلط، بخلاط، كهربائي، الحليب، البيض، الملح، الإبرار، الفاني، الزبدة و الدقيق . في مقلاة ساخنة ومدهونة بالزبدة، يفرغ مقدار مفرغة من الخليط مع تحريك المقلاة ليأخذ حجمها . نترك الكريب لبضع دقائق حتى تتحمر وتقلب . نكرر نفس الطريقة بالنسبة لباقي الخليط.



**4** تقطع دوائر و تصفف في صفيحة، تزين بقليل من الجبن المفروم و تدخل الفرن الساخن لمدة 7 دقائق حتى يذوب الجبن . تقدم ساخنة .

**3** تبسط قليل من الحشوة فوق كل كريب . نأخذ كل إثنين ونضع واحدة فوق الأخرى ثم نلفهما جيدا .

# كويرات بالبيض

Croquettes aux oeufs

## المقادير :

- 150 غ من الخبز المحمص ( La chapelure )  
للقلي :
- بيضتان مخفوقتان
- 3 ملاعق كبيرة من الخبز المحمص ( La chapelure )
- زيت
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- حبة بصل مفرومة
- ملعقة كبيرة من القزبر
- ملح و إيزار
- ربع ملعقة صغيرة من الكوزة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- 1/4 لتر من الحليب
- 6 بيضات مسلوقة



## طريقة التحضير :



1 فوق نار هادئة، نذوب الزبدة في كاسرول ونضيف البصل المفروم، القزبر، الملح و الإبرار نترك الكل يتقلّى لمدة 7 دقائق مع التحريك.



2 نضيف للخليط الكوزة و الدقيق و نحرك لمدة 4 دقائق ، نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك لمدة 10 دقائق حتى يصبح الخليط كثيف شيئا ما .



3 نزيل الكاسرول من فوق النار حتى تبرد الصلصة .  
يفرم البيض في حكاكة و تضاف إليه الصلصة المحضرة .



4 نضيف كذلك الخبز المحمص (La chapelure) و نخلط جيدا ثم نحضر كويرات من الخليط . قبل القلي، نوضع في البيض المخفوق و تلف في الخبز المحمص ، نقلّي الكويرات في حمام زيت ساخن حتى تتحمر ، تقدم ساخنة .

# ملفوف بالكاشير

Roulées à la mortadelle

لقادير :

العجين :

- 500 غ من الدقيق
- ملعقتان صغيرتان من الخميرة
- قبيصة ملح
- ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة
- كأس صغير من الحليب

2 ملاعق كبيرة من صلصة

الطماطم الحلوة (Ketchup)

ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس

بصلة مفرومة و محمرة في الزيت

100 غ من الكاشير قطع صغيرة

زلافة صغيرة من الفطر

100 غ من الجبن المفروم

تزيين : - ملعقتان كبيرتان من الجبن المفروم

- ملعقة كبيرة من الزعتر اليابس



## طريقة التحضير :



**1 العجين :** في إناء نضع الدقيق، الخميرة، الملح، الزبدة و نخلط ، نضيف الحليب تدريجيا مع التحريك حتى نحصل على عجينة لين (يمكن إضافة الحليب عند الضرورة) يغطي ويحتفظ به لمدة 5 دقائق .

و فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، نورق العجين بالمداك إلى ورقة رقيقة ندهنها بصلصة الطماطم (ketchup) و نرشها بقليل من الزعتر المحكوك بين اليدين ،



**3** تلف الورقة المحشوة و تغطي ببلاستيك غذائي ثم توضع في المجمد حتى تتجمد .



**2** نضيف البصل المحمر، الكاشير و الفطر المقطع قطعاً صغيرة ثم الجبن المفروم .



**5** تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت، تزين بالجبن المفروم و قليل من الزعتر المحكوك ثم تدخل الفرن المسخن لتطهى و تتحمر لمدة 20 دقيقة تقريباً ،



**4** بعد إخراجها تقطع دوائر (عرضها 2سم) .